



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Duración: 430 horas

Precio: 320 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Descripción

En el ámbito del mundo hortofrutícola es necesario conocer los diferentes tipos de almacenamiento, manipulación y conservación de estos productos, teniendo en cuenta el control de calidad que éstos deben pasar y el impacto ambiental que se puede causar con un uso indebido de la maquinaria entre otros. Para ello este curso pretende aportar los conocimientos necesarios para un correcto almacenaje, conservación y manipulación de los mismos en el comercio mayorista de alimentos.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

A quién va dirigido

El curso se dirige a aquellas personas que trabajen o deseen trabajar en el ámbito de almacenamiento, manipulación y conservación de productos hortofrutícolas, que tengan expectativas para aprender cuestiones relacionadas con su actuación, funcionamiento, maquinaria, recursos materiales y humanos etc. También va dirigido a aquellas que quieran ampliar sus conocimientos profesionales y nociones en algún aspecto concreto del mismo.

Objetivos

- Describir los procesos necesarios para la recolección y aprovechamiento de productos agrícolas y organizar, en un caso práctico, los recursos disponibles para garantizar el rendimiento y calidad de la cosecha.
- Relacionar las actuaciones necesarias para proceder a la carga y transporte de la cosecha y programar la realización de las mismas para un cultivo determinado.
- Adoptar las medidas adecuadas para el cumplimiento, en el tiempo y forma establecida, de las órdenes de movimiento y reparto de proximidad.
- Cargar y descargar bultos, cajas o productos en, transpalés o carretillas de mano, manteniendo la estabilidad y equilibrio de la carga, adoptando las medidas para evitar accidentes y lesiones y respetando las normas de seguridad y salud.
- Definir las fases y operaciones a realizar dentro de la cadena logística de acuerdo con los niveles de servicio y la calidad establecidos para realizar el seguimiento de las mercancías.
- Calcular costes logísticos en función de las variables que intervienen en la ejecución del servicio de distribución, para elaborar un presupuesto del servicio logístico.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de todas aquellas personas dedicadas al almacenamiento y conservación de productos hortofrutícolas.

Para que te prepara

El siguiente curso le prepara para conocer el tipo de almacenamiento, conservación y manipulación de productos hortofrutícolas en el comercio mayorista de alimentos.

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de gestión de la producción hortofrutícola de grandes, medianas y pequeñas empresas públicas o privadas, tanto por cuenta ajena como por cuenta propia.

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos con 420 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación de Manipulador de Alimentos. Almacén y Distribución (10 horas) expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISION DE DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
-
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 12 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

Programa formativo

PARTE 1. ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1. Tipos de almacenes
2. Silos
3. Secaderos
4. Características constructivas: dimensiones, materiales y acabados
5. Suministro de agua
6. Instalación eléctrica
7. Sistemas de ventilación
8. Cámaras de atmósfera controlada
9. Almacenamiento de los productos hasta su comercialización
10. Maquinaria, equipos, herramientas y útiles para el acondicionamiento, selección y almacenamiento de productos agrícolas.
11. Análisis de peligros y de puntos de control críticos (APPCC)
12. Gestión informática de los procesos de almacenaje
13. Valoración económica del almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COORDINACIÓN Y SUPERVISIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

1. Necesidades de personal
2. Asignación de trabajos
3. Organización y programación del trabajo
4. Asesoramiento y supervisión del personal
5. Relaciones laborales
6. Seguridad social agraria y otras prestaciones
7. Órganos de representación
8. Convenios colectivos del sector
9. El derecho y las obligaciones laborales
10. Rendimiento y coste de la mano de obra
11. Rendimiento y coste de utilización de la maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Requisitos de los manipuladores de alimentos
2. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenaje, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

- 3.Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
- 4.Manejo de residuos
- 5.Autocontrol en los establecimientos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA PROGRAMACIÓN Y CONTROL DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- 1.Marco normativo de prevención de riesgos laborales
- 2.Normativa general sobre higiene y seguridad aplicable en el sector
- 3.Medidas de higiene personal
- 4.Marco normativo sobre medidas de protección ambiental
- 5.Normas de calidad y de seguridad alimentaria aplicables

PARTE 2. MANIPULACIÓN Y MOVIMIENTOS CON TRANSPALÉS Y CARRETILLAS DE MANO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERATIVA Y DOCUMENTACIÓN DE MOVIMIENTO Y REPARTO DE PROXIMIDAD.

- 1.Documentacion basica de ordenes de movimiento:
- 2.Operativa de las órdenes de trabajo y movimiento: eficiencia y eficacia.
- 3.Movimientos dentro y fuera de la superficie comercial.
- 4.Ordenes de reparto de proximidad:
- 5.Normas y recomendaciones de circulación, y carga y descarga.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIÓN DE TRANSPALÉS Y CARRETILLAS DE MANO

- 1.Tipos y características de los equipos de trabajo móviles:
- 2.Localización de los elementos del equipo de trabajo.
- 3.Optimización de tiempo y espacio:
- 4.Colocacion y estabilidad de la carga.
- 5.Simulación de maniobras en el movimiento de cargas con equipos de trabajo móvil.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DE PRIMER NIVEL DE TRANSPALÉS Y CARRETILLA DE MANO.

- 1.Pautas de comportamiento y verificación en el mantenimiento de transpalés y carretillas de mano.
- 2.Herramientas y material de limpieza de los equipos.
- 3.Recomendaciones básicas de mantenimiento de equipos del fabricante.
- 4.Sistema hidráulico y de elevación.
- 5.Cambio y carga de baterías.
- 6.Comprobación rutinaria y mantenimiento básico de transpalés y carretillas de mano.
- 7.Simulación de operaciones de mantenimiento de primer nivel.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y RIESGOS LABORALES EN LA MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO MÓVILES.

- 1.Normas y recomendaciones de seguridad
- 2.Normas de seguridad y salud en el movimiento de productos.
- 3.Higiene postural y equipo de protección individual en la manipulación de productos.
- 4.Medidas de actuación en situaciones de emergencia.

PARTE 3. OPTIMIZACIÓN DE LA CADENA LOGÍSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FASES Y OPERACIONES EN LA CADENA LOGÍSTICA

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

1. La cadena de suministro: fases y actividades asociadas.
2. Flujos en la cadena de suministro: flujo físico de materiales y flujo de información. Características de los mismos. Cómo se articulan. Ejemplo concreto de un proceso de aprovisionamiento desde que se lanza la orden de pedido hasta su recepción en almacén.
3. El flujo de información: en tiempo real, fiable, seguro, fácil de interpretar y manejar.
4. Flujo de materiales: seguro, eficaz y con calidad. Diagrama de flujos interconexiónados.
5. Cadena logística: objetivos. Cómo lograrlos. Integración de actores y sinergias a conseguir.
6. Logística y calidad.
7. Gestión de la cadena logística.
8. El flujo de información.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOGÍSTICA INVERSA

1. Devoluciones y logística inversa.
2. Posibles límites a la logística inversa.
3. Causas de la aparición de la logística inversa.
4. Política de devolución de productos.
5. Logística inversa y legislación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPTIMIZACIÓN Y COSTOS LOGÍSTICOS

1. Características del costo logístico: variabilidad.
2. Sistema tradicional y sistema ABC de costos.
3. Medición del costo logístico y su impacto en la cuenta de resultados. Costos totales, costos unitarios y costos porcentuales.
4. Estrategia y costos logísticos.
5. Medidas para optimizar el costo logístico en las diversas áreas: stock, almacenaje, picking, transporte.
6. Cuadro de control de costos. Pirámide de información del costo logístico.
7. Ejemplo práctico de cálculo del costo logístico en una operación de comercialización, teniendo en cuenta el costo de compra, los costos de stock, almacenaje y manipulación, el costo de transporte de distribución y los costos administrativos e indirectos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REDES DE DISTRIBUCIÓN

1. Diferentes modelos de redes de distribución:
2. Cálculo del costo logístico de distribución en los diferentes modelos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE IMPREVISTOS E INCIDENCIAS EN LA CADENA LOGÍSTICA

1. Incidencias, imprevistos y errores humanos en el proceso de distribución.
2. Puntos críticos del proceso. Importancia cualitativa y monetaria de las mismas.
3. Análisis de determinados procesos críticos:
4. Seguimiento y localización física de la mercancía en el proceso de distribución.
5. Sistemas informáticos y tecnología aplicada: GPS, satélite, radiofrecuencia.
6. Acceso del cliente a la información.
7. Determinación de responsabilidades en una incidencia.
8. En diversos supuestos prácticos, cómo actuar en una incidencia.
9. Incidencias y su tratamiento informático. Sistema de documentación: grabación de datos, información mínima, clasificación según tipos, seguimiento y solución dada a la misma, costo real o estimado, cliente afectado o proveedor involucrado, punto de la cadena en que se produjo.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. APLICACIONES INFORMÁTICAS DE INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN Y CADENA DE

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



SUMINISTRO

1. Tecnología y sistemas de información en logística.
2. La pirámide de información.
3. Ventajas y posibles inconvenientes: costo y complejidad del sistema.
4. La comunicación formal e informal.
5. Sistemas de utilización tradicional y de vanguardia: la informática, satélites, GPS, EDI, transmisión de ficheros, e-mail, teléfono, fax. Características. Pros y contras de los diferentes sistemas.
6. Información habitual en el almacén:
7. Terminología y simbología utilizadas en la gestión del almacén.

PARTE 4. HIGIENE Y SEGURIDAD EN FRUTERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONTROL DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO EN FRUTERÍA

1. El fruto y su maduración.
2. ¿Qué frutas no pueden madurar fuera de la planta?
3. ¿De qué manera se puede conservar la fruta?
4. Métodos de maduración de frutas y hortalizas.
5. Aceleración del proceso de maduración de frutas y hortalizas.
6. Alteraciones más frecuentes en las frutas.
7. Normas de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos.
2. El envasado y la presentación de los alimentos.
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad.
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos.
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos.
6. Higiene del manipulador.
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases.
8. Limpieza y desinfección.
9. Control de plagas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

1. Las frutas y las hortalizas en la cadena alimentaria.
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector hortofrutícola.
3. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector hortofrutícola.
4. Trazabilidad. Importancia de documentación en sistemas de autocontrol.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción.
2. Requisitos para la implantación.
3. Equipo para la implantación.
4. Sistemas de vigilancia.
5. Registro de datos.
6. Instalaciones y equipos.
7. Mantenimiento de un sistema APPCC.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- 1.Introducción.
- 2.Factores y situaciones de riesgo.
- 3.Daños derivados del trabajo.
- 4.Consideraciones específicas de seguridad.
- 5.Medidas de prevención y protección.
- 6.Riesgos biomecánicos asociados al manipulado de frutas y hortalizas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRIMEROS AUXILIOS

- 1.Introducción.
- 2.Principios de actuación en primeros auxilios.
- 3.Terminología clínica.
- 4.Valoración del estado del accidentado: valoración primaria y secundaria.
- 5.Contenido básico del botiquín de urgencias.
- 6.Legislación en primeros auxilios.
- 7.Conocer o identificar las lesiones.
- 8.Recursos necesarios y disponibles.
- 9.Fases de la intervención sanitaria en emergencia.
- 10.Exploración de la víctima.

PARTE 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALMACÉN Y DISTRIBUCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- 1.El manipulador en la cadena alimentaria
- 2.Concepto de alimento
- 3.Nociones del valor nutricional
- 4.Recomendaciones alimentarias
- 5.El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1.Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- 2.Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- 3.Origen de la contaminación de los alimentos
- 4.Los microorganismos y su transmisión
- 5.Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- 1.Los métodos de conservación de los alimentos
- 2.El envasado y la presentación de los alimentos
- 3.El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
- 4.Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
- 5.Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- 6.Higiene del manipulador
- 7.Higiene en locales, útiles de trabajo y envases

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)

8.Limpieza, desinfección y control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR ALMACENISTA Y DE DISTRIBUCIÓN

- 1.Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector almacenista y de distribución
- 2.Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH
- 3.Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
- 4.Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Postgrado, Almacenamiento, Conservación, Productos, Hortofrutícolas, Comercio, Mayorista, Alimentos, Almacenamiento, Manipulación, Conservación, Productos, Agrícolas, Almacenes, Silos, Secaderos, Ventilación, Cámaras, Maquinaria, Recursos, Humanos, Materiales, Manipulación, Alimentos, Residuos, Normativa, Higiene, Ambiental, Calidad, Movimientos, Transpalés, Carretillas, Mano, Gestión, Control, Aprovisionamiento, Optimización, Cadena, Logística, Manipulador, Alimentos, Almacén, Distribución.

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos Hortofrutícolas en el Comercio Mayorista de Alimentos (Doble Titulación)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Postgrado en Almacenamiento y Conservación de Productos



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200